WINIARSTWO DOMOWE

MIESIĘCZNIK ILUSTROWANY,

POŚWIĘCONY KRZEWIENIU PRZEMYSŁU WINIARSKIEGO W KRAJU.

Pod redakcją WŁADYSŁAWA CIESIELSKIEGO.

Nr. 2. | Łódź, dnia 1 października 1925 r. | **ROK I.**

Przedpłata roczna z przesyłką pocztową **Zł. 12**, kwartalnie **Zł. 3.**

Ogłoszenia: cała strona **Zł. 40,** pół strony **Zł. 20,** ćwierć strony **Zł. 15.** Dla stałych klijentów—rabat.

Rękopisów nie zwraca się. Przedruk rozpraw dozwolony za podaniem źródła. Prace niezastrzeżone uważane są za bezpłatne.

Adres wydawnictwa: **Łódź, ul. Sienkiewicza 4, mieszk. 9.** Godziny redakcyjne od 1—3 po południu.

Wyrabiajmy wina dla siebie—w domu i dla swoich—w kraju!

Czas — złoto.

Najważniejszym sprzymierzeńcem winiarza jest czas. O ile we wszelkich innych zajęciach przetrzymanie towaru jest tak dla wytwórcy jak i dla kupca w większości wypadków rujnującem i zgubnem, gdyż przez leżenie towar albo zupełnie się psuje (chleb, mięsiwa, owoce), albo wychodzi z mody i traci na cenie, o tyle dla winiarza czas jest tym błogim czynnikiem za pomoca którego złoto wprost płynie do jego kieszeni. Czas jest tą genialną siłą, która surowe i niemożebne nieraz do zakosztowania moszcze i soki, po stosownem odfermentowaniu, przemienia na doskonałe napoje i tak smak ich, jak i aromat, wykształca i doprowadza do niebywałych nieraz granic szlachetności. Cierpliwy i wytrwały winiarz, produkujący przytem wina ciężkie (na wzór tokajów, maślaczy i t. p.) jest najstraszliwszym lichwiarzem, jakiego kiedykolwiek świat oglądał. Beczka wina, postawiona w piwnicy dla dojrzewania, po latach pięciu podnosi się w wartości do 300%, a po latach dziesięciu — do tysiąca procent

dojść może. To samo znaczenie ma czas w stosunku do wszelkich innych napojów alkoholowych, nie wyłączając nawet naszej pospolitej siwuchy—kartoflanki. Dawnymi czasy, zanim rządy zaborców—poszukując wciąż nowych źródeł podatkowych—obłożyły akcyzą wyrób okowity, po piwnicach możnych, obok opleśniałych w kurzu beczek miodu i węgrzyna, stały również szeregi okseftów okowity, przemieniając się z każdym lat dziesiątkiem w szlachetniejsze starki, za które w następstwie—gdy bieda dokuczać poczęła—spadkobiercy brali od żydów nieraz piękny grosz. Dziś tego już niema, gdyż miodów do sycenia brakło, węgrzyn niepomiernie zdrożał, a okowita, obłożona kolosalną akcyzą nie nadaje się do przechowywania w piwnicy na starkę, gdyż nie wytrzymuje to kupieckiej kalkulacji. Cóż bo za interes może przedstawiać trzymanie latami w piwnicach alkoholi, od których producent z góry musiał opłacić skarbowi olbrzymią akcyzę? Byłoby to czystem dokładaniem do interesu z własnej kieszeni. To też śmiało twierdzimy, że prawdziwych starek, czystych odleżałych win i innych starych alkoholi w kraju naszym nie mamy obecnie wcale. To, co nam niesumienni handlarze nieraz za drogie pieniądze do rąk wciskają, jako stare alkohole, lub stare wina jest tylko nieudolną imitacją, obliczoną na naiwność konsumenta, któren—nie mając wyrobionego smaku—nolens-volens polegać musi na sumieniu handlarza i wpada. A szkoda to dla społeczeństwa niepowetowana, gdyż stare alkohole i wina mają w życiu ludzkiem wielce doniosłe znaczenie. Wie o tem dobrze medycyna, która niejednego ozdrowieńca, lub ciężko operowanego chorego, tylko kieliszkiem starego wina lub koniaku do sił i życia przywraca. To też kupiec, nie znajdując w kraju wystałych alkoholi i win, importuje ten towar za drogie pieniądze z tych krajów, w których opłaty akcyzowe nie istnieją. A że i produkt bywa płacony słono i cła na granicy są wysokie, zatem ucieka się do oszustwa i podstępu podsuwając nabywcy starki rozprowadzone (fersznytowane). Stary koniak francuski stale mięszany bywa z naszym monopolem, stare węgrzyny — z świeżym winem lub krajowymi owocniakami, bordoskie – z winem z jagody czarnej. Doświadczenie i nauka doprowadziły sposoby zafałszowań win i alkoholi do takich wyżyn sztuki, że odróżnienie napoju oryginalnego od falsyfikatu

możliwe jest tylko przez wytrawnego winiarza (kipra) lub winosza i to z takich, którzy nie w jednym kraju win próbowali, lecz mieli możność pić takie napoje na miejscu ich przygotowywania i tym sposobem nabyli wprawy w rozróżnianiu napojów prawdziwie dobrych od lur i mikstur.

Ażeby się ustrzedz od kiepskich towarów i falsyfikatów, jest na to jedyna rada: **wyrabiać wina i wszelkie alkohole dla siebie — w domu i dla swoich — w kraju.** To ostatnie, praktykuje się już u nas w żydowskich „Weinfabrykach" ku wielkiej szkodzie konsumentów polskich, gdyż nędzne i brudne lury takich oszustów bywają w handlu sprzedawane za towar zagraniczny, rozumie się za cenę faktyczną, a niejednokrotnie o tysiąc procent wyższą od tej, jaką przygotowanie towaru fałszerza kosztowało. Są to lwie zarobki, którymi—ku wielkiej szkodzie kieszeni społeczeństwa polskiego — dzielą się pospołu żydzi-fabrykanci i żydzi-handlarze win, żyjąc z rodzinami dostatnio i bez troski.

Ażeby z podobnej hazuki żydowskiej wydobyć się, musimy uzbroić się w wytrwałość i cierpliwość i przy wyrobie win starać się — zwłaszcza początkowo — wyzyskać czas możliwie intensywnie.

W tym celu musimy nakreślić sobie plan działania, polegający na tem, iż wyznaczamy ilość moszczów dla win lekkich, stołowych, przeznaczonych dla codziennego spożycia, a poza tą ilością—przygotowujemy z roku na rok pewną ilość moszczów szlachetniejszych, cięższych gatunkowo, z których wina przeznaczymy na dalsze lata odleżenia. Moszcze takie są doskonałe, jeśli dodamy do nich pewnej ilości rodzynków, przez co wina nabierają własności win oryginalnych, szlachetnych, w rodzaju tokajów, maślaczy, ausbruchów, puttowych i t. p. win ciężkich.

Wina podobne—po zakończeniu burzliwej fermentacji—hodujemy w piwnicach latami, pozostawiając konsumcję ich po pewnym z góry obliczonym okresie lat np. po latach dziesięciu. Zatem, ażeby uniknąć przerwy w konsumcji, musimy corocznie jednakowy zapas danego wina przygotować do lochu, a następnie —już po latach dziesięciu — gdy opróżnimy miejsce po winie z pierwszego roku—umieścimy tutaj znowu wino, przygotowane świeżo w roku jedenastym i tak dalej.

Powrócić jeszcze musimy do win lekkich, stołowych. Wina takie konsumowane bywają z reguły po roku odstania, gdyż okres taki w zupełności wystarcza do dostatecznej dojrzałości tych rodzajów win. Lecz dla początkujacych winiarzy, którzy—stawiając pierwsze kroki w winiarstwie—radziby gotowych napojów bodaj na drugi dzień po fermentacji doczekać się chcieli, możemy polecić przyspieszony sposób przyrządzenia sobie pewnego zapasu wina na najbliższy okres czasu, jednakże nie polecamy sposobu tego do stałego kontynuowania.

W pierwszym roku rozpoczęcia produkcji win, obok moszczów ciężkich, o których mówiliśmy wyżej, należy przygotować potrzebną ilość moszczów lekkich, na 20° do 25° wedle gęstomierza ustawionych i te, po odfermentowaniu w dość wysokiej temperaturze (20—24° R.), zalać 3—5 procentami czystego spirytusu, poczem znieść do piwnicy dla ustania się, ściągnąć po miesiącu z osadów i zaprawić wodą utlenioną dla przyspieszenia dojrzewania*). Przy takiej hodowli wina, już po pół roku możemy mieć niezłe napoje, które z każdym następnym miesiącem będą lepsze i będą mogły zadowolić niezbyt wybredne wymagania. Jeżeli takiego wina przygotujemy zapas, wystarczający do okresu dojrzewania owoców roku następnego, wówczas jesteśmy już w zupełności panami położenia. W tym bowiem czasie mamy możność częściowego użycia win, przygotowanych zwykłymi sposobami (bez domieszki alkoholu). W razie, gdyby zapasy takich win na codzienne potrzeby domu nie wystarczały, możemy jednocześnie zrobić pewną rezerwę z win rodzynkowych, które również przyrządzamy podobnym skróconym sposobem. O ile w pierwszym roku przetrwamy z naszymi zapasami win spirytusowanych do chwili, gdy nam dojrzeją wina lekkie zwykłe, wówczas jesteśmy już w zupełności zaspokojeni i w następnych okresach, uzupełniając zapasy win corocznie, będziem mieli piwnicę zawsze zasobną w dostateczny zapas dla przyjęcia gościa i dla potrzeb rodziny do codziennego stołu.

*) W tym celu używamy wody utlenionej jednoprocentowej (w handlu jest 3 procentowa) po 0,60 grama na litr wina, a więc na 100 litrów—60 gr. Wodę utlenioną nabywa się w aptece. Jednorazowy dodatek wody tej do wina, wystarcza.

Kilka uwag o gospodarce piwnicznej.

Z dotychczasowych artykułów i prac, drukowanych w naszym piśmie, czytelnik przekonał się, że winiarstwo nie należy do rodzaju tych procederów, które wytwarzają produkt na poczekaniu i nieraz, również na poczekaniu - spieniężyć go pozwalają. Tak samo, jak właściciel lasów, ziemi ornej, ogrodu handlowego, produkty swej pracy zbywa dopiero po pewnych dłuższych okresach czasu, nieraz dziesiątki lat trwających (poręby leśne), również i winiarz musi uzbroić się w cierpliwość i wytrwałość i z tymi zaletami dążyć do raz wytkniętego celu, którym być musi **jedynie wytwórstwo dobrych, dojrzałych win** i alkoholów. Nie należy nigdy zrażać się tem, gdy po roku odstania, zamiast dobrego napoju, znajdziemy w naczyniu wino za słabe, bez smaku, czy z takimi wogóle wadami, które nie pozwolą nam podać napoju na stół. Jak czytelnicy przekonają się z dalszych prac niniejszego wydawnictwa, doświadczony i sprytny winiarz, umiejący językiem i powonieniem wyczuć czego winu brakuje, potrafi też w takich wypadkach nieraz momentalnie zaradzić złemu i wino do właściwego stanu doprowadzić. Tegoczesna enologja posiada tak olbrzymi zapas środków do poprawy nietylko wadliwych ale i chorych win, że jedynie tylko **sztych octowy** pozostaje dla winiarzy strasznym upiorem, rujnującym nieraz całe zabiegi właściciela piwnicy i stawia go w położeniu zupełnie bezradnym. Na wszelkie inne niedostatki i choroby win, mamy skuteczne środki naprawy, o których w przyszłości mówić będziemy.

W gospodarstwie piwnicznym trzeba ułożyć sobie pewien plan pracy i zakreślić ilości napojów, mających być w danym roku przygotowanymi, ich jakość i rodzaj. Nie trzeba wyrabiać wiele rodzajów win, lecz wybrać początkowo parę najpewniejszych; resztę odkładać na lata następne. Najpospolitsze i również najwdzięczniejsze wina—to porzeczniaki, jabłeczniki i wina z jagody czarnej. Te gatunki win fermentują szybko i dojrzewają już na wiosnę roku następnego, a więc po kilku miesiącach. Wyrabiane z dodatkiem 10% rodzynków, dają doskonałe

napoje, niejednokrotnie przewyższające smakiem i własnościami wino z handlu nabywane. Przygotowawszy sobie zapas dostatni takich win, możemy zabrać się następnie do wyrobu win z innych owoców np. z porzeczki czarnej, jeżyn, morwy, jabłuszek rajskich i t. p. owoców aromatycznych, które w piwnicy służyć mogą dla uzupełniania smaku i aromatu win niezbyt udałych.

Bardzo pożądanym bywa, aby winiarz każdy roczny zapas wina notował w odpowiednim raptularzu, zapisując szczegółowo z jakiego roku i jakie wino, z jakich materjałów i jak do fermentu ustawiane było, czem było doprawiane i poprawiane i t. d. Takie zapisy są konieczne i bardzo pożyteczne dla przyszłości, gdyż wobec zmiennych lat, raz chłodnych to znowu skwarnych, nadmiernie mokrych lub zbyt suchych, rozmaitych też składników owoce dla przeróbki bywają, co w rezultacie na jakości win odbijać się musi. Posiadając odpowiednie notatki, możem przez porównanie dawnych lat uniknąć niejednokrotnie przykrych zawodów.

W końcu jest koniecznym, ażeby winiarz zawczasu myślał o tem, komu z swych najbliższych powinien nabyte doświadczenie, przepisy i sekrety przekazywać. Wszelkie prace winiarskie należy wkładać na rodzinę i wszystkich, tak współmałżonka jak i dorosłe i dorastające dzieci wtajemniczać we wszelkie arkana, związane z wyrobem napojów i gospodarką w piwnicy.

Trzeba winiarnią tak kierować, aby z chwilą śmierci rodzica, jego doświadczenie i zdobyta wiedza **nie poszły z nim do grobu,** a przeszły na rodzinę i do dalszego pożytku dla niej służyć mogły. Tą drogą postępując nie będzie rozwój winiarstwa w kraju tamowany, a przeciwnie z ojca na syna— z matki na córkę przechodząc, utrzymywać będzie nieprzerwaną ciągłość produkcji i dalszą systematyczną pracę nad polepszaniem tej gałęzi krajowego przemysłu. Tak praktykuje się w krajach winodajnych. Producenci win, posiadłszy latami pracy i doświadczenia, nauką, lub też za drogie pieniądze, sekrety dobrego przygotowywania napojów, przekazują to swym potomnym jako majątek spadkowy z obowiązkiem zachowania tajemnicy i użytkowania nabytych sekretów wyłącznie tylko dla własnej korzyści.

Obecnie u nas bywa tak, że winiarz, pracujący w piwnicy handlarza win, nie jest w możności udzielania swej wiedzy i doświadczenia ani żonie, ani też dzieciom i dla tego cały zasób jego pracowitego i pełnego doświadczeń fachowych życia schodzi z nim do grobu, przepadając bezpowrotnie tak dla jego potomnych, jak i dla kraju ojczystego. Tak być nie może.

Jeżeli są dzieci dorastające, należy baczyć, ażeby obecne bywały przy przygotowywaniu materjałów na wina, tłoczeniu soków, ustawianiu do fermentu, poznawały sekrety procesu fermentacyjnego i dalsze prace piwniczne. Należy im dawać do oceny już gotowe wina, gdyż tym sposobem wyrabiać sobie będą dobry smak i przyswajać możność rozróżniania dobrych napojów od braków i win wadliwych lub chorych.

Postępując według wskazań powyższych, dojdziemy z latami do jaknajlepszych rezultatów, a nagromadzone stopniowo w lochu zapasy odstałych win—o ile ich będzie ilość zbytnia od codziennych potrzeb domu—zwabi niejednego amatora, który za odleżałe wino zapłaci dobrze, gdyż w kraju naszym obecnie dobrych win jest wielki niedostatek.

Co to są drożdże?

Bakterjologowie zaliczają drożdże do świata roślinnego. Są to grzybki, w niezliczonej liczbie pasożytujące tak w świecie zwierzęcym, jak i roślinnym. Śledząc twory drożdżowe przy pomocy silnego drobnowidza (mikroskopu), spostrzegamy,



Grzybki drożdżowe, znacznie powiększone.

że są to żyjątka kształtu okrągłego, jajowatego, lub też wydłużone w formie okrągłych pręcików. Komórka taka składa się z błonki zewnętrznej, wypełnionej przezroczystą plazmą i z jądra. Rozmnażanie odbywa się drogą rozrastania. Komòrka dojrzała wydziela z siebie drobną banieczkę, która szybko rośnie i po dojściu mniej więcej do rozmiarów matki, poczyna żyć o własnych siłach i rozmnażać się dalej. Szybki rozwój drożdży jest zależny od wysokiej ciepłoty i od harmonji pożywki, w której wegetują, gdyż dla życia i rozwoju drożdże potrzebują, oprócz związków mineralnych, dużo węgla i azotu. Pierwotnie, zanim uczeni poznali własności i życie drożdży, w przemyśle fermentacyjnym posługiwano się drożdżami dzikiemi, jakie istnieją w naturze. Jeżeli zadraśniemy skórkę owocu, spostrzegamy, że w miejscu tym owoc pociemnieje, pocznie nadgniwać, aż w końcu, stopniowo, zupełnie ulegnie rozkładowi. To jest robota komórki drożdżowej, która znalazła się na skórce owocu, cierpliwie oczekując chwili, w której zdarzy jej się okazja dostania się do miąższu aby tam rozpocząć swą pracę rozkładową. Jeżeli skaleczym sobie ciało, rana—zakażona żyjątkami drożdży—tak długo jątrzyć się będzie, aż lekarz płynem bakterjobójczym zabije ich życie, poczem natychmiast zabliźniać się pocznie. Bliższe poznanie życia tych drobnych grzybków zawdzięczamy uczonemu francuskiemu Pasteurowi, który na polu studjów nad drobnoustrojami położył dla ludzkości kolosalne zasługi. Obecnie mamy już całe szeregi bakterjologów, poświęcających się pracy nad badaniem życia drożdży, których wykryto całe szeregi odmian, zbadano ich własności, powstawanie i działanie na różne produkty, oraz opracowano metody hodowli drożdży rasowych, przeznaczonych specjalnie dla poszczególnych przemysłów fermentacyjnych. W dzisiejszych gorzelniach, piwowarniach, winiarniach używa się zwykle drożdży rasowych, przy stosowaniu których otrzymujemy produkt z cechami rasie użytych drożdży właściwymi. W przemyśle owocowiniarkim polskim, należy również posługiwać się drożdżami winnymi rasowymi, gdyż tą drogą osiągniemy szlachetniejsze napoje. Drożdże rasowe trzeba sprowadzać ze stacji hodowlanych, których adresy podamy po nawiązaniu stosunków i otrzymaniu infor-

macji o przygotowywanych dla przemysłów winiarskich materjałach. W braku drożdży rasowych, lub nieotrzymaniu takich drożdży na czas, musimy zadowolnić się drożdżami w domu przygotowanymi. W tym celu kupujemy pewną ilość rodzynków Malaga, które każemy sobie wyjąć z samego środka paczki, aby były zupełnie czyste, niedotykane brudnymi rękami. Rodzynki zalewamy przegotowaną i ostudzoną wodą i po rozmięknięciu przepuszczamy przez czystą, wyparzoną maszynkę dla zmielenia, a następnie wytłaczamy. Otrzymany moszcz rodzynkowy mięszamy z paru litrami moszczu owocowego, który wyjałowić trzeba z dzikich bakterji przez krótkie zagotowanie i ostudzenie. Zmięszane płyny zlewa się do gąsiora, zatyka lekko watą apteczną i stawia w ciepłocie 20—25° R. Po kilku dniach, gdy moszcz się dobrze pienić pocznie, możemy go użyć do zafermentowania wina, przyczem—jeśli mamy kilka naczyń fermentacyjnych—trzeba ilość wyhodowanych drożdży zwiększyć przez domięszanie, stopniowo, świeżego moszczu i wywołanie burzliwej fermentacji w gąsiorze. Powodzenie fermentacji win zależy na tem, aby **wyhodowane drożdże odrazu opanowały moszcz w naczyniu** fermentacyjnym i zagłuszyły momentalnie mogącą zapoczątkować się pracę drożdży dzikich, w moszczu się znajdujących.

Piwnica.

Otrzymywane przez nas listowne wiadomości o częstym psuciu się win owocowych w piwnicach świadczą, że większość producentów takich win nie liczy się z tem, iż wino bardzo często ulega chorobie wskutek umieszczania w nieodpowiednich lochach. Albo stawiamy naczynia z winem w wilgoci, wśród pleśni, stęchlizny, mokradła nieraz; albo w tej samej piwnicy, obok beczek z winem umieszczane są beczki z kiszoną kapustą, ogórkami, nabiał, ziemniaki i t. p. zapasy gospodarcze, z których myrjady mikrobów i różne odrażające zapachy udzielają się przez szpunty owocniakom. Podobne traktowanie dojrzewających młodych win nigdy niedoprowadzi winiarza do dobrych rezultatów. Kończy się zwykle na tem, że wino z bujających w atmosferze piwnicy mikrobów łapie sztych octowy,

który też w końcu rozmnaża się w nim i cały płyn w ocet zamienia. W takim wypadku dla wina ratunku nie ma i pozostaje tylko jedna ostateczność: przerobienie wina na ocet. Rzecz wielce przykra; zawód bardzo niemiły. Aby ustrzec się czegoś podobnego, należy przedewszystkiem zapoznać się z wymaganiami, jakie dzisiejsza enologja stawia dla piwnicy winiarskiej. Od dobrej piwnicy wymagamy **możności utrzymania jednakowej temperatury w różnych porach roku** i dla tego—jeśli mamy do wyboru kilka piwnic—dla składu wina przeznaczamy taką, która na zmiany temperatury najmniej jest wrażliwą.

W piwnicy, oprócz wina, nie wolno przechowywać żadnych innych zapasów. Wyłączone być musi składanie owoców, warzyw, mięsa, a tymbardziej beczek z kapustą, ogórkami, naczyń z nabiałem lub innych, wydzielających właściwe zapachy przedmiotów. **Pod groźbą zaś zupełnego zepsucia całego zapasu wina nie należy do piwnicy wnosić octu,** lub czegokolwiek na occie przyrządzonego. Wogóle **wyłączone być muszą wszelkie kwasy i wszelkie obce fermenty,** które winu udzielaćby się mogły drogą zakażenia mikrobami, przepełniającymi—jak pszczoły w pasiece—całą atmosferę piwnicy. Ażeby powietrze w piwnicy utrzymać w należytej czystości, trzeba zaopatrzyć okna w szczelna zatwory, przy pomocy których można dowolnie powietrze odświeżać. Ściany trzeba bielić wapnem. Podłogę dać z cegieł, cementu lub asfaltu, aby nie przepuszczała wilgoci. Wreszcie, przed umieszczeniem naczyń z winem, piwnicę siarkujemy. Na rozżarzone węgle wrzuca się garść siarki przy szczelnie zamkniętych oknach, luftach i t. p. otworach. W czasie spalania siarki usuwamy się, szczelnie zamykając drzwi za sobą, które należy szybko zakleić papierem. Następnego dnia piwnicę wietrzymy i wnosimy wino. Wszystko to łatwo przychodzi na wsi, gdzie piwnic nie brak, gdyż nawet włościanie tanim kosztem sklepy takie budują. Gorzej bywa w miastach. Tu wre zawsze walka o góry do bielizny i piwnice do węgla. Wielka ilość mieszkańców domów rości sobie prawo do piwnic, których gospodarz dostatku nigdy nie posiada. Stąd szczęśliwym bywa lokator, jeśli dostaje mu się

przy mieszkaniu bodaj jedna oddzielna piwnica, która z konieczności—na równi ze służącą—musi służyć „do wszystkiego", a więc... i do wina. Lecz i w tych wypadkach możem sobie zaradzić przez urządzenie szczelnej przegrody, drewnianej lub z cegły, oraz dobrze urządzonych drzwi, któreby do pomieszczenia dla win żadnych niepożądanych zapachów ani bakterji nie dopuszczały. Kąt taki może być niewielki. Musi być tylko suchy, chłodny, czysty, możliwy do przewietrzenia.

W piwnicy trzeba ustawić odpowiednie legary dla beczek i gąsiorów, oraz drewniane półki dla butelek. Te ostatnie muszą być tak urządzone, aby wino w butelkach mogło—stosownie do potrzeby—leżeć, lub też stać. Półki muszą być mocne, aby wytrzymywały znaczny ciężar, jaki butelki z winem przedstawiają.

Zdarzają się często lochy bez okien, które z innej strony przedstawiają bardzo dobre pomieszczenie dla przechowania win, lecz są pozbawione możności przewietrzania. W tych wypadkach trzeba uciekać się do pomocy sztucznego wietrzenia takich piwnic. Jeżeli mamy do czynienia z niewielkim kątem, możemy go łatwo wywietrzyć przez wachlowania dużym kawałkiem mocnej tektury, wielkim wachlarzem lub lekką deszczułką. Wachlując przez parę minut, powodujemy ruch powietrza w kierunku drzwi i piwnicę przewietrzamy. Jestto sposób najprostszy, lecz może być stosowany jedynie do małych lochów. Dla większych piwnic trzeba zastosować więcej energiczne środki. W takich wypadkach używaliśmy z bardzo dobrym skutkiem niewielkiego wiatraczka (około pół metra długości śmig), który—umocowany na stosownym koziołku—obraca się korbką przez tak długi czas, aż piwnicę dostatecznie wywietrzy. Wiatraczek bardzo chętnie obracają małe dzieci bodaj godzinami. Tam gdzie istnieje prąd elektryczny, wentylujemy lochy przy pomocy wentylatorów. Baczyć jednak trzeba, aby—na miejsce usuwanego powietrza piwnicznego—nie wpuścić do lochu odoru, lub też powietrza zbytnio ogrzanego.

W końcu pamiętać należy, aby piwnica bezpieczną była od złodzieja. Niema nic bardziej przykrego dla właściciela, jak być okradzionym z win. A właśnie na tym punkcie padamy

ofiarami najczęściej ze strony służby domowej, która—wysłana do piwnicy po butelkę wina—dorwawszy się do zapasów, kradnie jednocześnie i dla siebie, aby następnie upijać się po kątach. Znamy wypadek, gdzie tak zwany „Hausmeister" jednego z łódzkich nababów wyłowił z piwnicy 14 butelek starego tokaju, przedstawiającego znaczną wartość. Kradzieży dokonywał przy pomocy kija, opatrzonego w sznurek z pętlą, na którą łowił przez okno piwnicy butelki jakby wędką. To też przed takiemi amatorami strzedz piwnicę trzeba gorliwie przez dobre zamki, sztaby żelazne, kraty i siatki, gdyż jedno wdarcie się łakomego złodzieja do piwnicy może właścicielowi wyrządzić niepowetowane straty.

Jeżeli wszystkich powyższych warunków przestrzegać będziemy i — w równej mierze — zachowamy absolutną czystość przy przyrządzaniu moszczów i fermentacji win, możemy być pewni dobrych rezultatów i z każdym rokiem—więcej wystałych i aromatycznych napojów.

Wyznaczenie kontyngentu obrotu cukrem.

Minister Skarbu w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu i Ministrem Rolnictwa, ustawą z dnia 23 lipca zostali upoważnieni do corocznego wyznaczania, na czas od 1/X do 30/IX następnego roku, kontyngentów cukru. Kontyngent ten dzieli się na dwie grupy, t. j. zasadniczą, wypuszczaną na rynek wewnętrzny i zapasową, mającą wynosić conajmniej 5 proc. kontyngentu zasadniczego, zatrzymywaną w cukrowniach jako rezerwa w razie wzrostu spożycia krajowego. Kontyngent zasadniczy będzie wyznaczany na zasadzie kontyngentu z ubiegłej kampanji plus ilość cukru importowanego w danym roku przemysłowym do Polski z zagranicy. Na rok 1925-26, zgodnie z temi obliczeniami, kontyngent ten ma wynosić 15 proc. kontyngentu zasadniczego. Regulacja cen leży również w zakresie kompetencji wymienionych ministrów, którzy są upoważnieni do zmian stawek celnych do 50 proc. na przeciąg jednej kampanji. Cukier wypuszczony na rynek wewnętrzny opodatkowany będzie w wysokości 75 zł. za q., o ile wypuszczenie nastąpi ponad kontyngent.

Skutek tych zarządzeń jest taki, że każdy mieszkaniec Rzplitej, spożywając cukier, jednocześnie karmi bezpłatnie cukrem polskim cudzoziemca. W bieżącym sezonie taki podarek cukrowy na rzecz zagranicy wynosi po 100 gramów od każdego spożytego kilograma cukru w kraju. Rodzi się pytanie: czy nam to potrzebne? Czy nie dość ponosimy podatków bezpośrednich, pod których ciężarem ludność pracująca ugina się i kurczy do niemożliwych granic swe domowe wydatki, abyśmy ponosili w dodatku ciężar eksportu cukru zagranicę? Któż tutaj winien? Odpowiedź na to jest tylko jedna. Sami temu winni jesteśmy, gdyż dopuszczamy do tego, aby miljony kilogramów cukru, w postaci cukrowego surowca, wywożone były z kraju, zamiast tego, aby zakasawszy rękawy, przerabiać cukier ten na cukry, czekolady, przeroby owocowe, wreszcie — co najgłówniejsze — na **wina i alkohole winne.**

Obecnie ceny cukru buraczanego na rynkach światowych są tak niskie, że nie pokrywają kosztów produkcji. Wpływa na stan taki konkurencja cukru trzcinowego, którego produkcja jest tak olbrzymia i tania, iż cukier nasz konkurencji wytrzymać z tym produktem nie może. Zą to cukier nasz jest wyborowym materjałem dla produkcji win owocowych i pędzenia — w następstwie — alkoholi winnych (wypalanek, koniaków, śliwowic i t. p.), a wytwory te na rynkach światowych zawsze znajdą amatorów i dobre ceny osiągną. Dla tego w interesie naszym jest pożądane abyśmy jaknajwięcej cukru przerebiali, w przemyśle fermentacyjnym i tą drogą możliwie umniejszali bezmyślny wywóz cukru zagranicę.

Wedle obecnych wskazań nauki, dwa klgr. cukru w przemyśle fermentacyjnym dają objętościowo około litra alkoholu winnego najlepszej jakości (koniaku). Nie trudno wobec tego obliczyć, o ile zbogacilibyśmy kraj przez zorganizowanie potężnego przemysłu owocowiniarskiego i wślad za tem—gorzelnictwa winnego. Nie należy jednakże bawić się w wielkie rozważania, zwoływanie komisji, zebrań, narad, tworzenie trustów, lecz rok po roku zakasywać rękawy i przyrządzać wina owocowe z materjałów, jakie kto ma pod ręką, czy to będzie patoka pszczela lub cukier buraczany; czy jagody leśne, gruszki polne, lub owoce hodowane przy domu. Wszystko to jedno.

Przy znajomości rzeczy, owocowiniarz z każdego owocu dobry produkt wytworzyć zdoła, a im więcej tego produktu wytworzym w kraju, tym mniej cukru wywieziem zagranicę jako prezenty dla bezpłatnego uraczenia wrogów. Więc **wyrabiajmy wina dla siebie — w domu** i dla swoich **w kraju!** Przerabiajmy cukru jaknajwiększe ilości na alkohole; stwórzmy nowe bogactwo w kraju przez wskrzeszenie przemysłu winiarskiego, a przyszłe pokolenia błogosławić nas za to będą.

Octy winne.

Z winiarstwem łączy się bezpośrednio wyrób octów winnych, z tych względów, że w octowni zużytkowywa się te wszystkie odpadki, które przy wyrobie win pozostają i do niczego w winiarni służyć już nie mogą.

Poza tem zdarzają się wypadki skwaśnienia moszczów i win, których pomimo usilnych środków zapobiegawczych odwrócić już się nie udaje, a których wobec surowych przepisów akcyzy na alkohol odpędzić w kraju naszym nie wolno, zatem pozostaje dla winiarza jedyna droga przerobienia takich materjałów na ocet, który—nawiasem dodamy—jest w handlu wielce poszukiwany.

Oprócz tego, tak każdy sad na wsi, jak i każda kuchnia i śpiżarnia w zamożnym domu, dostarczają tyle materjałów, na wyrób octu przydatnych, że gdybyśmy z tego materjału intensywnie korzystać umieli i na ocet przerabiali, fabryki octu musiałyby produkcję pokaźnie zmniejszyć i przestałyby zatruwać nasze organizmy różnymi truciznami, przygotowywanymi na kwasie siarczanym,

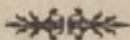
Na ocet przerabiamy wszelkie substancje, zawierające cukier lub alkohol, lub oba te materjały razem. A więc z ogrodu zużytkowujemy wszelkie opadłe owoce, w większym lub mniejszym stopniu dojrzałości będące; dalej, wszelkie jagody do spożycia na surowo nieprzydatne np. wskutek zanieczyszczenia ziemią, niezupełnej dojrzałości lub innych przyczyn. Winiarnia domowa dostarcza nam doskonałego materjału z wytłoków owocowych, pestek jagodowych,

lagrów i drożdży winnych. Wreszcie kuchnia i śpiżarnia dostarczą nam różnych resztek pokarmów na stół niepodanych, a zawierających cukier lub alkohol. Więc pozostałości z kompotier, nieprzydatne do spożycia soki owocowe, resztki konfitur, owoców suszonych, lagry z nalewek owocowych i pozostałe z nalewek owoce, resztki win z butelek po libacjach— o ile są czyste—i wiele innych materjałów, zawierających cukier lub alkohol, które skrzętna gospodyni gromadzi do jednego naczynia.

Materjały płynne przeznaczają się zaraz na ocet, materjały zaś stałe: owoce, jagody, konfitury i kompoty i t. p. rozcieramy i ługujemy w moszczu na ocet przygotowywanym, a następnie wytłaczamy.

Warunek jest kardynalny, że **octownia musi być ściśle i absolutnie od winiarni izolowaną.** Najlepiej bywa, jeśli octownia jest umieszczona w oddzielnym od winiarni budynku i posiadać musi przy tem własne oddzielne przyrządy, których do wyrobu win pod żadnym pozorem nie użyjemy.

D. c. n.



Odpowiedzl redakcji.

Pani Halinie Iwanickiej w Miastkowie. Serdecznie dziękujemy za słowa uznania. Ha! ha! ha! „Życzę tylu czytelników" Winiarstwu Domowemu", ile jest rodzin w Polsce". Szanowna Pani! Gdyby z tego zacnego Jej życzenia spełnił się jeden procent, wydawalibyśmy nasze pismo nie co miesiąc, lecz jako wspaniałe, bogate pismo tygodniowe. Niestety, koszt nakładu pierwszego zaszytu jeszcze dotąd niepokryty. Polacy odwykli od win i szlachetnych napojów i lubią zalewać gardła samogonką kartoflaną. „Dobra, bo mocna!" — to jest zwykła ocena napoju przez przeciętnego polskiego konsumenta. Długich i mozolnych lat pracy będzie potrzeba, zanim rodacy nasi zasmakują znowu w szlachetniejszych—od kartoflanki—alkoholach. Wysłaliśmy Sz. Pani obszerniejszą odpowiedź pocztą. Prosimy o łaskawe rozpowszechnianie wydawnictwa wśród koła swych znajomych.

Zakł. Druk.-Intr. B. Kazulak, Łódź, Al. Tad. Kościuszki 37.